Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №93»
(МДОУ Детский сад №93)

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| от 10.01.2022 | № 214-О |

**Об утверждении «Программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МДОУ«Детский сад №93»на 2022 год**

На Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», ТРТС №021/2011 «О безопасной пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Программу (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнениемсанитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятийпри осуществлении образовательной деятельностив Муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №93».

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя заведующей по АХЧ.

|  |
| --- |
| Заведующая МДОУ «Детский сад №93» М.Г. Бочкина  |

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №93»
(МДОУ «Детский сад №93»)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  | ЗаведующийМДОУ «Детскийсад №93» |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | М.Г. Бочкина |
|  | 10 января 2022года |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**
**при осуществлении образовательной деятельности**
**в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении**
**«Детский сад №93»**

г.Саранск
2022 год

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное исокращенноенаименование: | Муниципальное дошкольное образовательноеучреждение «Детский сад № 93» (МДОУ «Детский сад №93») |
| Типобъекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательнаяорганизация | 1) образовательная:* дошкольное образование;
* дополнительное образование детей;

2) медицинская:* оказывает первичной доврачебной медико-санитарнойпомощь ГБУЗ РМ «Детская поликлиника №1»;
* оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи вамбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведениюпрофилактических прививок);
* проведению медицинских осмотров
 |
| Юридическийадрес: | 430910, г.о. Саранск, р.п. Луховка, ул. Октябрьская, д.17А; |
| Фактический адрес: | 430905, г.о. Саранск, с. Горяйновка, ул. Орлова, д.5Г (2 корпус); 430910, г.о. Саранск, р.п. Луховка, ул. С.Волкова, д.5 (3 корпус)  |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | 1 корпус-отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом 2 корпус – пристроенное одноэтажное здание к двухэтажному зданию школы3 корпус – отдельно стоящее трехэтажное здание с подвальным и цокольным помещением |
| Площадь | 6034,7 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |
| **Характеристикаинженерныхсистем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети (1,2 корпус);газовая котельная (3 корпус) |
| Системаводоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |
|  |  |

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроляфакторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 №157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдениемсанитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)мероприятий»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевыхпродуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

**3. Переченьработников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении****функций** |
| 1 | Заведующий | * общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* организация плановых медицинских осмотровработников;
* организация профессиональной подготовки иаттестации работников;
* разработка мероприятий, направленных наустранение выявленных нарушений
 | Распоряжениеот 18.10.2019 № 913-рк |
| 2 | Старшийвоспитатель | * контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
* исполнение мер по устранению выявленных нарушений
 | Приказ от01.09.2021 № 4-О |
| 3 | Медработник(по согласованию) | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров иналичием у него личных медицинских книжек;
* медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
* ведение учета и отчетности по производственному контролю
 | по согласованию |
| 4 | Заместительзаведующегопо АХЧ | * контроль соблюдения санитарных требований ксодержанию помещений и территории;
* организациялабораторно-инструментальных исследований;
* ведение учетной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;
* контрольохраныокружающейсреды;
 | Приказ от01.09.2021 № 4-О |
| 5 | Ответственный попитанию | * контроль организации питания;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведениеучетнойдокументации
 | Приказот01.09.2021 №11-О |

4. Переченьхимических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность длячеловека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект (вид)контроля** | **Показателиисследования** | **Кратность** | **Местоконтроля(количествозамеров)** | **Основание** | **Формаучетарезультатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год –в теплый ихолодныйпериоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений –по 1 точке)Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока(по 2 точки) | СП 2.2.3670-20,СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол,журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровнисвета,коэффициентпульсации | 1 раз в год – в темное время суток | Помещения для занятий,кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений –по 1 точке)Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21,МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений –по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21,МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования | Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 |
| 4 | Воздушная среда помещений | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений –по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 5 | Песок | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцистыкриптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз вквартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз вгод | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследования | По 10 смывов:– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов:– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
| Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) |
| 7 | Питьеваявода | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по2 пробы) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Пищеваяпродукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20,ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рационпитания(1проба) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьиблюда (1 блюдо) |
| 9 | Электрические, магнитные, электромагнитныеполя | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21,МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

**5. Переченьдолжностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Профессия** | **Количествочеловек** | **Кратность** |
| **Периодический ивнеочередноймедицинский осмотр** | **Гигиеническая****подготовка иаттестация** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Бухгалтер, главный бухгалтер | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 43 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Инструкторпофизическойкультуре | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед-дефектолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Помощник воспитателя | 17 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 9 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Техническийперсонал | 18 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Кладовщик, завхоз | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6. Переченьосуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | Тепловоеизлучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.12.2020 № 219996 |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от 21.05.2021г., №4310 |
| 2 | Медицинская | от 01.12.2021, ЛО-13-01-001043 |

**7. Мероприятия,предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объектконтроля** | **Показатели** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** |
| Санитарноесостояниетерритории | Кратность и качествоуборки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером) | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:– текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня) | Медработник, заместитель заведующего по АХЧ |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в квартал | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарноесостояниехозяйственнойплощадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Региональный оператор по обращению с ТКО,дворник |
| Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней.При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенностьтерритории и помещений | –наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в месяц | Рабочий по обслуживанию здания |
| –наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклиматпомещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| –кратность проветривания; |
| –влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно | Подсобныйрабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территориии в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| – условия работы технологического оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | –состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Старший воспитатель |
| – наличие крышки на песочнице |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Каждая партия | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.) |
| Внутренняяотделкапомещений | Состояние отделки | СП 2.4.3648-20 | По плану-графику технического обслуживания | Рабочий по обслуживанию здания |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик |
| – температурахолодильногооборудования |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов | Повар |
| – температураготовностиблюд | Каждая партия |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| – дата и время реализации готовых блюд | Каждаяпартия | Ответственный по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, заместитель заведующего по АХР |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ответственныйпопитанию |
| **Контроль обеспечения условийвоспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4 | 2 раза в год, (август, январь) | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| Показателиорганизации образовательногопроцесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Профилактиказаболеваний у детей | Утреннийосмотрдетей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год,невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энск | По программе мероприятий | Медработник |
| Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно до 31.12. 2021 года | Старший воспитатель |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояниездоровьяработников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Медосмотр | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник |

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством повопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичностьзаполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный попитанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | Пофакту | Медработник |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | Пофакту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | Пофакту | Заместитель заведующегопо АХЧ, работник потехническомуобслуживанию |
| Журналвизуальногопроизводственногоконтроля | По факту | Заместитель заведующегопо АХР, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | Пофакту | Заместительзаведующегопо АХР |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | * прекращениеработыпищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* организация подвоза воды для технических целей;
* обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
 |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 5 и более случаев | * ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;
* проветривание;
* наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;
* реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
 |
| 3. | Возникновение эпидемиисальмонеллеза, вирусного гепатита В, С– 3 случая иболее;ветряной оспы, гриппа идр. – 5 и более случаев | * введениекарантина;
* реализация мероприятий по профилактике заболеваний
 |
| 4. | Авария на сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидацииаварии;
* вызовспециализированныхслужб
 |
| 5. | Неисправнаяработахолодильногооборудования | * прекращение работы пищеблока;
* сокращение рабочего дня;
* использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
 |
| 6. | Пожар | * вызов пожарной службы;
* эвакуация;
* приостановление деятельности
 |

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского садаи понеобходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | Приформировании штата и понеобходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контрользасоблюдениемсроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Медработник |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | Пографику | Медработник |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно(привыявлении) | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованиюУправленияРоспотребнадзора в г. Саранска | Заведующий |

Программу производственного контроля разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель заведующегопо АХЧ |  |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Ответственный по питанию |  |  |  | Морозова И.А.Евдокимова Н.М.Пугаева О.И. |

|  |
| --- |
|  |